

## Porter Bałtycki

---

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **35**
- SRM **27.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **240 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **264 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **331.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **215 L**
- Całkowita objętość zacieru **301 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	36 kg (41.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	36 kg (41.9%)	100 %	20
Ziarno	karmel 120	2 kg (2.3%)	80 %	120
Ziarno	karmel 400	3 kg (3.5%)	80 %	400
Ziarno	Barwiący	1 kg (1.2%)	55 %	1400
Ziarno	Czekoladowy	1.5 kg (1.7%)	60 %	900
Ziarno	aromatyczny	3.5 kg (4.1%)	70 %	280
Ziarno	Melanoiden Malt	3 kg (3.5%)	80 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	500 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Tradition	400 g	30 min	6.3 %
Whirlpool	Hersbrucker	1000 g	5 min	4.7 %